



品質保証
だより

加熱不足の鶏肉料理による、カンピロバクター食中毒が多発しています!

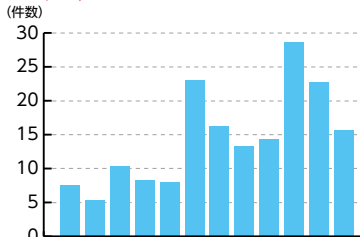
鶏肉は、高い確率でカンピロバクターが付いていて、少しの菌でも食中毒を引き起こします。また、この菌はお肉の内部に入り込むので、鶏肉は中心部までしっかり加熱すること、他の食材に菌を付けないようにすることが大切です。

月別食中毒件数

年間通じて発生!!

症状

腹痛、下痢、
発熱、頭痛など



カンピロバクター食中毒発生件数
(2020～2022年までの3ヶ年平均)

出典:厚生労働省統計

食中毒を防ぐポイント

お肉は中心部まで
しっかり火を通す。



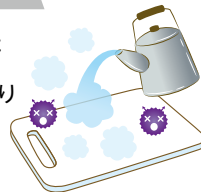
生肉を
取り扱った後は、
すぐに手を洗う。



調理中、肉汁が他の食品に
付かないようにする。



生肉に触れた
調理器具は、
使用後しっかり
洗う。



焼肉やバーベキューでは、
トングや箸は、「調理用」と
「食食用」で使い分ける。



鶏肉は厚みがある
ので、火が通りにく
いよ。しっかり加熱
しよう!



新鮮だったら、
生で食べても
大丈夫!?

アウト

鶏肉は高い確率でカンピロバクターが付いています。この菌は菌数がとても少なくても食中毒を起こすので、鮮度が良くても、生で食べると食中毒を起こす可能性があります!新鮮でも、しっかり加熱して食べましょう。

ダメ!ゼッタイ。
肉の生食。

